



MICHELIN  
2023

**LES GRANDES DISTILLERIES PEUREUX-MASSENEZ,  
PARTENAIRE DE LA CEA POUR LA CÉRÉMONIE DE RÉVÉLATION MICHELIN 2023, QUI AURA  
LIEU LE LUNDI 6 MARS À STRASBOURG**



Depuis plus de 150 ans, Les Grandes Distilleries Peureux-Massenez entretiennent des liens privilégiés avec la Haute Gastronomie et les plus grands Chefs. Les Eaux-de-Vie Massenez® et les Griottines® sont utilisées par les chefs aux 4 coins du monde, dans les lieux les plus prestigieux.

Dès les années 50, Massenez® s'impose sur les plus grandes tables et devient l' incontournable de la gastronomie, grâce à Paul Bocuse, en effet, Monsieur Paul, l'ami fidèle, ne voyage jamais sans ses bouteilles Massenez ! C'est aussi lui qui a inauguré la nouvelle distillerie Massenez en 1979, dans le Val de Villé. Un signe fort qui associe définitivement Massenez aux grands Chefs.

Aujourd'hui encore, La Distillerie Massenez s'engage auprès des Chefs et de la nouvelle génération en poursuivant le travail initié par Gaby... Bernard Baud & Elodie Naslin travaillent de concert avec les grands Chefs et construisent en Alsace de belles relations avec une génération de Chefs toujours conquis par la qualité Massenez.



Elodie Naslin et Bernard Baud entourent Nicolas Stamm  
©Nouvelles gastronomiques

Marc Haerberlin\*\* – L'Auberge de L'III – Illhaeusern, Laurent Arbeit\* – L'Auberge du St Laurent – Sierentz ainsi que Nicolas Stamm\*\* – La Fourchette des Duucs – Obernai font partie des fidèles ambassadeurs et amis de la Maison Massenez depuis des générations.

La présence des Eaux-de-Vie Massenez® sur toutes les belles tables étoilées, de Strasbourg à New York, en passant par Melbourne est le reflet de ces échanges permanents.

Du côté des Grandes Distilleries Peureux, les Ambassades Griottines® avec entre autres les Chefs Patrick Henriroux\*\* – La Pyramide – Vienne, Romuald Fassenet\* – Château du Mont-Joly – Sampans, pour n'en citer que deux, ont choisi de valoriser le produit, la qualité, le savoir-faire à la française au travers de leurs menus ou lors de soirées événementielles.

C'est donc tout naturellement, et sous l'impulsion de Bernard Baud, leur président depuis 20 ans, que les Grandes Distilleries Peureux-Massenez deviennent le seul partenaire privé de la Collectivité Européenne d'Alsace dans le cadre de la Cérémonie de révélation des étoiles Michelin 2023.

Revendiquer une place légitime dans cet univers et participer au rayonnement de l'Alsace dans le monde entier est une vraie volonté de Bernard Baud. C'est également le reflet du dynamisme de l'entreprise et de la recherche d'innovations permanentes.

Participer à ce grand événement à Strasbourg est une évidence pour la Distillerie Massenez dont les racines sont profondément ancrées sur le territoire alsacien, depuis 1870.

Des actions ciblées, axées sur l'éducation, des événements en partenariat avec les Chefs, un recueil de recettes, et des innovations, entre autres actions... vont ponctuer cette année 2023, placée sous le signe de la Gastronomie !

Ce sera également l'occasion de dévoiler aux Chefs Djebenah Buna®, dernière née de la collection des "Trésors Massenez", une liqueur de café d'exception, Grand Cru Éthiopie... mais aussi bien d'autres surprises qui risquent d'étonner plus d'un palais !  
Innovation en vue !

To be continued...



Retrouvez les Ambassadeurs Massenez et Griottines® ci-dessous :

[massenez.com/les-chefs](https://massenez.com/les-chefs)

[distilleriespeureux.com/ambassades-griottines](https://distilleriespeureux.com/ambassades-griottines)